



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ELMALI TART

- 4 tane havuç
- 4 tane ekşi elma
- 2 kahve fincanı margarin
- 3 çorba kaşığı limon suyu
- 4 tane yumurta
- 6 çorba kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı mısır unu
- 1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı kayısı reçeli
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri

Havuçları temizleyip rendenin ince tarafı ile rendeliyoruz. Elmaları soyup 1 adedini rendeleyerek havuçlara ekliyoruz. Kalan elmaların çekirdeklerini çıkarıp dilimliyoruz ve üzerine hemen limon suyu sıkıyoruz. Yumurtaların akları ile sarılarını birbirinden ayırıyoruz. Sarıları 3 çorba kaşığı toz şeker ve margarinle çırpıyoruz. Yumurta aklarını ayrı bir kapta, köpük olana kadar çırpıyoruz ve bu arada yavaş yavaş kalan şekeri ekliyoruz. Yağlı karışıma mısır ununu ve kabartma tozunu ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Ardından havuçlu karışımı ekliyoruz. son olarak yumurta aklarını tahta bir kaşıkla karıştırarak karışıma ekliyoruz. Yuvarlak tart kalıbını (herhangi yuvarlak bir kalıpta olabilir) yağlayıp hamuru içine boşaltıyoruz. elma dilimlerini hamurun üzerine yerleştirip, tarçın serpiyoruz.

Tartımızı önceden 175 C'ye ısıtılmış fırında 45 dakika pişiriyoruz. Kayısı reçelini fırından çıkardığımız tartın üzerine sürüyoruz ve pudra şekeri serperek servis ediyoruz.

